

Odeklarerade allergener i mat

Riskhanteringsåtgärder mot bakgrund av ett nordiskt kontrollprojekt

Innehåll

Sammanfattning	3
Förord	5
Livsmedelsverkets åtgärder.....	6
Företagsrådgivning	6
Kontroll	6
Regelutveckling m.m.	7
Konsumentråd/information	7
Underlag för Livsmedelsverkets åtgärder	8
Riskvärdering samt kontrollresultat – resultat från det Nordiska projektet.....	8
Resultat kopplade till avvikelser mot lagstiftning och risk för allergiker	8
Resultat angående varningsmärkning för allergener	9
Lagstiftning, regler och kontroll	10
Andra faktorer som har påverkat beslutet.....	10
Motiv för Livsmedelsverkets åtgärder.....	12
Långsiktiga åtgärder – företag och kontrollmyndigheter	12
Konsumentråd/information	12
Övrigt	15
Datum för beslut om godkännande	15
Referenser	15
Bilaga 1	16

Sammanfattning

I denna hanteringsrapport presenteras de åtgärder som Livsmedelsverket planerar att vidta mot brister i allergenmärkning av livsmedel. Den bristande märkningen upptäcktes i ett nordiskt kontrollprojekt, 2015 (1), där man kontrollerade producenters och importörers märkning och hantering av allergener i färdigförpackade choklad- och konfektyrprodukter, bageriprodukter samt hel- och halvfabrikat. I kontrollen ingick även provtagning och analys av mjölk, hasselnöt, jordnöt, ägg och/eller gluten. De framkomna bristerna, samt vissa andra relevanta faktorer, låg till grund för besluten om åtgärder i form av företagsrådgivning, kontroll, regelutveckling och konsumentråd. I samband med det nordiska projektet vidtog ansvariga kontrollmyndigheter åtgärder mot de företag som uppvisade brister i hanteringen av allergener. Dessa specifika åtgärder ingår inte i denna hanteringsrapport.

Företagsrådgivning

Planerade åtgärder inom företagsrådgivning är att se till att så många företag som möjligt inom branschen nås av branschriktlinjerna om hantering och märkning av allergener, öka medvetenheten om riskerna med odeklarerad mjölk samt att uppmana producenter av chokladprodukter att säkerställa innehållet i de chokladråvaror som används. Dessa åtgärder kan bland annat bidra till att minska onödiga varningsmärkning för allergener samt att minska förekomsten av odeklarerad mjölk i choklad- och bageriprodukter.

Kontroll

Livsmedelsverkets målsättning är att se till att kontrollen av allergimärkning ligger i fokus även under kommande år. Hur detta ska ske framgår av de operativa mål för Sveriges livsmedelskontroll som tagits fram för 2017-2019. Märkningen gällande mjölk och hasselnöt ska bland annat kontrolleras vid minst 200 anläggningar i tidigare led.

Regelutveckling

Livsmedelsverket kommer att prioritera arbetet med regelutveckling på EU-nivå gällande varningsmärkning för allergener, bland annat genom att delta i relevanta arbetsgrupper inom kommissionen.

Konsumentråd

Mot bakgrund av den stora andelen chokladprodukter som innehöll odeklarerad mjölk har ett nytt konsumentråd tagits fram som lyder:

Det kan vara befogat för personer med svår mjölkallergi att undvika att äta choklad och chokladprodukter. Personer med svår mjölkallergi bör diskutera detta med läkare eller dietist.

Efter viss omformulering kvarstår det tidigare konsumentrådet angående varningsmärkta livsmedel:

Om du är allergisk mot ett visst allergen kan du behöva undvika livsmedel som är märkta med "kan innehålla spår av" det allergen du är allergisk mot, eftersom halterna kan variera från obefintliga till mycket höga. Var extra uppmärksam på choklad- och bageriprodukter där Livsmedelsverket i en undersökning har hittat höga halter av mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt.

Det finns flera motiv till detta råd, bland annat att ”kan innehålla spår av” är en varningsmärkning, att det saknas gränsvärden för denna märkning, samt att det nordiska projektet visade att mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt förekom i en stor andel av de undersökta choklad/konfektyr- och bageriprodukterna märkta med ”kan innehålla spår av”.

Förord

Denna rapport syftar till att hantera resultaten från det nordiska kontrollprojektet ”Odeklarerade allergener i mat – livsmedelskontroll, analys och riskvärdering” (1). Kontrollprojektet genomfördes av livsmedelsinspektörer i Danmark, Finland, Norge och Sverige under hösten 2015. Märkning och hantering av allergener kontrollerades hos producenter och importörer av färdigförpackade choklad/konfektyrprodukter, bageriprodukter samt hel- och halvfabrikat. Totalt kontrollerades 351 produkter. I kontrollen ingick provtagning och analys av allergenerna mjölk, hasselnöt, jordnöt, ägg och/eller gluten i de produkter som inte angav dessa som ingredienser. Kontrollprojektet publicerades av Nordiska ministerrådet i juni 2016 (1) med bland annat pressmeddelande från Livsmedelsverket. Resultaten från projektet beskrivs under rubriken ”Underlag för Livsmedelsverkets åtgärder”. Mot bakgrund av resultaten redovisas i denna rapport åtgärder inom företagsrådgivning, kontroll, regelutveckling och konsumentråd.

Deltagande företag har informerats om analysresultat från Livsmedelsverket och eventuella brister/avvikelser från sin kontrollmyndighet. Berörda företag samt kontrollmyndigheter har i förekommande fall vidtagit åtgärder för att komma till rätta med brister funna under projektet. Dessa företagsspecifika åtgärder ligger utanför projektet och ingår därför inte i denna hanteringsrapport.

I arbetet med denna rapport har följande personer deltagit: Ylva Sjögren Bolin (projektledare och immunolog), Sanna Lignell (toxikolog), Emma Halldin Ankarberg (toxikolog), Ingrid Lindeberg (statsinspektör), Ulla Fäger (statsinspektör), Rickard Bjerselius (teamchef), Maria Florin (teamchef) och Anna Gustafsson (kommunikationsstrateg).

Livsmedelsverket, maj 2017

Livsmedelsverkets åtgärder

Företagsrådgivning

- Fortsatt dialog med branschen om vikten av ökad spridning av branschriktlinjerna (Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för Allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel).
- Företagen informeras om att allergi mot mjölk kan ge lika allvarliga hälsoeffekter som allergi mot jordnöt och nötter. Detta ska kommuniceras på Livsmedelsverkets webbplats och bör tas upp i branschriktlinjer samt på branschmöten.
- Producenter som använder chokladråvaror för exempelvis produktion av konfektyr och vid bageritillverkning ska uppmanas att säkerställa innehållet (inklusive eventuell kontamination) på chokladråvaror genom exempelvis leverantörskontakt och/eller analys. Detta bör kommuniceras i branschriktlinjer, på Livsmedelsverkets webbplats och på branschmöten. Resultaten från projektet samt det faktum att företagen har ett ansvar att enbart sätta säkra och rätt märkta livsmedel på marknaden kommuniceras på olika vis, exempelvis på branschmöten (Vintermötet m.m.).

Kontroll

- Resultat och budskap från projektet kommuniceras på kontrollkonferenser, på Livsmedelsverkets webbplats och på länsmöten.
- Livsmedelsverket verkar för att fortsatt kontroll av allergener/märkning särskilt uppmärksammas under de kommande åren utifrån brister funna i projektet.

Livsmedelsverket har tagit fram operativa mål för Sveriges livsmedelskontroll för 2017-2019. Resultatet av de kontroller som utförs inom dessa operativa mål kommer att rapporteras i särskild ordning. Ett av de operativa målen handlar om att verifiera märkning på produkter, d.v.s. att kontrollera att ingrediensförteckning, produkt och produktens märkning överensstämmer. Kontrollmyndigheterna kan under detta mål exempelvis välja produkter som innehåller allergener. Ett annat av de operativa målen har ett uttalat fokus på märkning och allergener:

Operativt mål 14: Senast den 31 december 2019 har offentlig kontroll utförts vid minst 200 anläggningar i tidigare led (tillverkare och importörer/mäklare/huvudkontor) som släpper ut färdigförpackade bageri- och/eller chokladvaror på marknaden och som utformar/översätter märkning samt märker/förpackar. Detta för att verifiera att informationen i märkningen gällande mjölk och hasselnöt som ingrediens är korrekt.

Regelutveckling m.m.

- Livsmedelsverket prioriterar arbetet med utveckling av regler på EU-nivå om riskbaserad och icke-vilseledande varningsmärkning för allergener. Detta görs genom Livsmedelsverkets deltagande i relevanta arbetsgrupper inom kommissionen. Livsmedelsmyndigheterna i Sverige, Danmark och Storbritannien framförde i november 2016 i ett brev till kommissionen vikten av att ta fram ett vetenskapligt underlag för att etablera referensdoser för allergener. Detta är ett angeläget och nödvändigt steg för att kunna ta fram EU-gemensamma regler för varningsmärkning för allergener (precautionary allergen labelling, PAL).
- Kommissionen har uppmärksammat ett behov av riktlinjer för allergianalyser och för hur resultat ska tolkas varför en workshop för experter inom allergianalysområdet anordnas av Joint Research Centre (JRC). Livsmedelsverket kommer att delta i workshopen som äger rum i Geel, Belgien under 2017. Syftet med workshopen är att ta fram EU-gemensamma analysmetoder för allergener (som listas i bilaga II i Förordning (EU) nr 1169/2011) samt ett gemensamt sätt att rapportera analysresultat. Det planeras även att ett EU-gemensamt allergianalysnätverk ska bildas och träffas regelbundet.

Konsumentråd/information

Nytt råd

Det kan vara befogat för personer med svår mjölkallergi att undvika att äta choklad och chokladprodukter. Personer med svår mjölkallergi bör diskutera detta med läkare eller dietist.

Råd och information som kvarstår

Är du allergisk eller överkänslig, läs alltid ingrediensförteckningen noga. Det gäller även livsmedel du handlar ofta eftersom innehållet kan ändras.

Om du är allergisk mot ett visst allergen kan du behöva undvika livsmedel som är märkta med ”kan innehålla spår av” det allergen du är allergisk mot, eftersom halterna kan variera från obefintliga till mycket höga. Var extra uppmärksam på choklad- och bageriprodukter där Livsmedelsverket i en undersökning har hittat höga halter av mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt.

”Kan innehålla spår av” är en varningsmärkning och i dagsläget finns det inte några gränsvärden för produkter med denna märkning. Undersökningar har visat att halterna av allergen kan variera från obefintliga till mycket höga och samma produkt kan innehålla olika halter vid olika tillfällen.

De tidigare rådens exakta formuleringar finns i sin helhet i bilaga 1. I förhållande till dessa har bageriprodukter lagts till som en riskprodukt när det gäller mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt.

Underlag för Livsmedelsverkets åtgärder

Det har inte ingått i projektet att sammanställa vilka åtgärder som har vidtagits utifrån ”akuta” avvikelser. Detta ska företag i dialog med sin kontrollmyndighet ha tagit hand om. Företag har delgivits kopia av analysprotokoll direkt från Livsmedelsverket. Denna riskhantering syftar därför till att ta hänsyn till de sammanställda resultaten från projektet.

Riskvärdering samt kontrollresultat – resultat från det Nordiska projektet

Allergiska reaktioner kan yttra sig som exempelvis eksem, kräkningar, astma och livshotande anafylaktisk chock. Det är individuellt och delvis dos-beroende hur allvarlig en allergisk reaktion blir.

Det finns inga botemedel mot allergi. Det enda en allergiker kan göra för att undvika att drabbas av en allergisk reaktion är att undvika det som orsakar reaktionen.

- Mjölk, nötter och jordnötter tillhör de livsmedel som är de vanligaste orsakerna till allergiska reaktioner i Europa (2).
- Ca 0,3-1 % av den nordiska befolkningen är allergisk mot mjölk. Bland barn under fyra år är frekvensen högst. Uppskattningsvis beräknas 35 000 svenskar, varav huvudelen är barn, vara allergiska mot mjölk.
- Ungefär 2,2-4,5 % av den vuxna befolkningen uppskattas få symtom samt har IgE-antikroppar mot hasselnöt, men siffrorna skiljer sig åt mellan olika studier och befolkningsgrupper. Uppskattningsvis beräknas 270 000 svenskar ha allergi mot hasselnöt, majoriteten av dessa är vuxna.
- IgE-medierad allergi mot jordnöt förekommer hos ca 0,1–1,8 % av befolkningen. Uppskattningsvis beräknas 89 000 svenskar vara allergiska mot jordnöt.

Resultat kopplade till avvikelser mot lagstiftning och risk för allergiker

På 10 % av de kontrollerade produkterna angavs inte allergena ingredienser i ingrediensförteckningen så att det gick att utläsa att de ingick (1). Detta utgör en allvarlig risk för allergiker och är en avvikelse mot lagstiftningen.

Mjölprotein påvisades i 16 av de 135 (12 %) produkter där mjölk varken angavs som ingrediens eller där det förekom varningsmärkning för mjölk. Detta var särskilt uttalat bland choklad/konfektyr- och bageriprodukter där 7 av 17 (41 %) respektive 7 av 57 (12 %) innehöll mjölk. I de 7 choklad/konfektyrprodukter som innehöll mjölprotein var

halterna så höga (54-2620 mg/kg) att den dos som orsakar reaktion hos 10 % av mjölkallergikerna (eliciting dose 10, ED10) överskreds. Utifrån analysresultaten gjordes en exponeringsuppskattning som visade att minst 9000 mjölkallergiska barn och vuxna inom de fyra deltagande nordiska länderna skulle kunna reagera på var fjärde undersökt choklad/konfektyrprodukt och var tjugonde bageriprodukt som inte anger mjölk i ingrediensförteckningen.

Hasselnöt påvisades i 4 av de 100 (4 %) choklad/konfektyr- och bageriprodukter där hasselnöt varken angavs som ingrediens eller där det förekom varningsmärkning för hasselnöt. Utifrån analysresultaten gjordes en exponeringsuppskattning som visade att minst 7000 hasselnötsallergiker inom de fyra nordiska länderna riskerar att reagera på var tjugofemte undersökt choklad/konfektyr- och bageriprodukt som inte anger hasselnöt i ingrediensförteckningen.

På nästan var femte produkt var allergenerna inte framhävda i ingrediensförteckningen med t.ex. fet stil. Detta avviker mot ny lagstiftning som gäller sedan 13 december 2014.

12 % av företagen hade inte inkluderat allergener i sin faroanalys vilket kan leda till att rutiner inte finns för att reducera förekomsten av kontamination med allergener och undvika felmärkning. Detta kan vara en indikation på att vissa företag inte förstår vilken risk de kan utsätta allergiker och andra överkänsliga för.

Resultat angående varningsmärkning för allergener

Den vanligaste formuleringen av varningsmärkning för kontamination med allergener var ”kan innehålla spår av [allergen]”, vilket angavs på 73 % av de 130 produkter som hade varningsmärkning. De flesta av de företag som använde varningsmärkning (89 %) ansåg att det var omöjligt att undvika kontamination med allergener. Dock hade en tredjedel av dessa företag inte sporadiskt påvisat allergenet i produkten eller på produktionslinjen, vilket är ett av kriterierna för märkningen enligt branschriktlinjerna.

I Sverige var 34 % av tillfrågade företag inte medvetna om de nordiska kriterierna för varningsmärkning för allergener. I Sverige inbegrep denna fråga även kännedom om kriterierna i branschriktlinjerna (se nedan) eftersom dessa kriterier är desamma. Det kan tyda på att branschriktlinjerna inte är tillräckligt kända.

Mjölprotein, hasselnöt och jordnöt förekom i 53 % (20 av 38), 15 % (14 av 92) respektive 18 % (5 av 28) av de choklad/konfektyr- och bageriprodukter som var ”kan innehålla spår av”-märkta för dessa allergener. Andelen produkter med detekterbara halter var högre bland produkter som var varningsmärkta med dessa allergener jämfört med produkter utan varningsmärkningen. Även mycket höga koncentrationer påvisades, högsta uppmätta halter var 8,8 mg mjölprotein/kg, 18 mg hasselnöt/kg och 42 mg jordnöt/kg. Dessa halter beräknas kunna ge doser som orsakar reaktioner hos fler än 50 % av allergikerna. Detta motsvarar att fler än 17 000 svenskar skulle kunna reagera på produkter med de högsta uppmätta halterna mjölprotein, fler än 135 000 svenskar skulle reagera på produkter med de högsta uppmätta halterna hasselnöt och fler än 45 000 svenskar skulle reagera på produkter med de högsta uppmätta halterna jordnöt.

Äggviteprotein och gluten förekom i ungefär samma utsträckning i varningsmärkta som i ej varningsmärkta produkter.

Lagstiftning, regler och kontroll

Livsmedelslagstiftningen syftar till att maten som produceras ska vara säker och att ingen ska bli vilseledd. Regelverket ställer krav på alla som hanterar livsmedel i hela kedjan (3). Producenter och importörer måste ha kunskap om faror (inklusive allergena faror) och använda alla nödvändiga försiktighetsåtgärder för att minimera riskerna för exempelvis kontaminering med allergener (4).

I bilaga II till Informationsförordningen (5) räknas de födoämnen upp som är de vanligaste orsakerna till allergi och annan överkänslighet i Europa och som det finns särskilda märknings- och informationskrav om.

Andra faktorer som har påverkat beslutet

Det finns ännu ingen lagstiftning som specifikt reglerar varningsmärkning för allergener. Dock ska Kommissionen anta regler om detta enligt art. 36 i Informationsförordningen (5). Detta arbete har påbörjats.

Det finns svenska branschriktlinjer om märkning och hantering av allergener (Livsmedelsindustrins och dagligvaruhandelns branschriktlinjer för Allergi och annan överkänslighet - Hantering och märkning av livsmedel). I dessa beskrivs kriterier för ”kan innehålla spår av”-märkning som är desamma som de nordiska kriterierna för denna märkning och delar således Livsmedelsverkets hållning. Livsmedelsverket anser att märkningen kan användas för att varna allergiker för att livsmedel är kontaminerade med allergen men den får aldrig användas som en ursäkt för dåliga hanteringsrutiner. Märkningen ska enbart användas när risken för kontamination av varje allergen vid en specifik tillverkningslinje är:

1. Okontrollerbar, det vill säga möjligheten att kontrollera hela processen anses obefintlig, till exempel genom att tillverkningen delvis sker i processutrustning som inte är åtkomlig för rengöring, alternativt inte kan rengöras med vatten.
OCH SAMTIDIGT
2. Sporadiskt förekommande, det vill säga identifierad genom exempelvis analys av allergen, synliga flisor/bitar, synligt/påvisbart allergen efter rengöring eller säkerställd konsumentreaktion.

Trots att allergiker försöker undvika det de inte tål drabbas de av oväntade allergiska reaktioner. En undersökning från Livsmedelsverket visade att 6 % av vuxna hade drabbats av en oväntad allergisk reaktion under det senaste året (6), antingen genom att de själva fått reaktionen eller genom att deras barn hade reagerat. Detta innebär att omkring 600 000 svenskar drabbas av en oväntad allergisk reaktion varje år, vilket är ungefär lika många som årligen uppskattas drabbas av matförgiftning.

Livsmedelsverkets register visar att odeklarerad mjölk är den vanligaste orsaken till oväntade allergiska reaktioner mot livsmedel (7). Oväntade allergiska reaktioner sker vanligtvis på restauranger, skolor, arbetsplatser, i hemmet eller hos vänner (8). Enligt Socialstyrelsens rapport fördubblades antalet barn som vårdats för anafylaktisk reaktion från 1998 till 2014, från 15 till 30 per 100 000 (9).

Personer med allergi, och föräldrar till barn med allergi, är oftast mycket oroliga för att allergiska reaktioner ska ske, vilket kan påverka livskvalitén.

Via ett brev har hälso- och sjukvården (allergolog- och dietistprofessionen) tillfrågats om sin syn på resultaten från den nordiska undersökningen avseende förekomsten av odeklarerat mjölkprotein i choklad och förekomsten av mjölkprotein, hasselnöt och jordnöt i ”kan innehålla spår av”-märkta choklad- och bageriprodukter. Svar från två läkare/allergologer, tre dietister samt från styrelsen i Svensk förening för allergologi erhöles. Sammantaget ansåg de svarande att det är viktigt att råd till allergiker (om t.ex. chokladprodukter och ”kan innehålla spår av”-märkta produkter) anpassas till individen eller till en patientgrupp i samråd med läkare eller dietist. En patientgrupp som bör informeras är de med svår allergi. Enligt en av de svarande kan personer med svår allergi definieras som individer som fått accidentell anafylaxi av en mycket liten mängd allergen och där förekomsten av allergen är att betrakta som en kontaminering. Samtidigt som råden bör individanpassas så pekar de svarande på svårigheterna med att utreda allergikers känslighet på grund av brist på kunskap i primärvården, bristande resurser i allergispecialistvården och ojämlig allergivård i landet.

Under 2017 har Livsmedelsverket ett regeringsuppdrag att, i samråd med Socialstyrelsen och Folkhälsomyndigheten, lämna förslag på hur en nationell samordning av frågor kring födoämnesallergi och annan överkänslighet för mat kan utformas. Uppdraget ska utföras i dialog med berörda aktörer, t.ex. bransch- och intresseorganisationer. Uppdraget ska slutredovisas 31 januari 2018. Detta regeringsuppdrag är menat att tydliggöra de olika myndigheternas ansvar och uppdrag inom allergiområdet och ansvarsfördelningen dem emellan.

Motiv för Livsmedelsverkets åtgärder

Långsiktiga åtgärder – företag och kontrollmyndigheter

Det är företagens ansvar att de produkter de sätter på marknaden är säkra och rätt märkta. Företag behöver bli mer medvetna om risker med odeklarerad mjölk såväl som om märkningslagstiftning. Chokladråvara i såväl konfektyr som bageriprodukter var en bidragande orsak till att många choklad- och bageriprodukter innehöll odeklarerad mjölk. Producenter som använder/tillverkar choklad behöver bli medvetna om detta. För att kontrollen hos bl.a. producenter och importörer av choklad- och bageriprodukter ska vara riskbaserad behöver märkning och kontroll av allergener uppmärksammas och genomföras.

Varningsmärkning för allergener användes även ibland utan att företagen hade fog för det. I branschriktlinjerna finns det kriterier för denna typ av märkning men detta är troligtvis inte tillräckligt utan lagstiftning behövs för att varningsmärkning enbart ska användas som en sista hanteringsåtgärd när det finns fog för det. En ökad spridning av branschriktlinjerna kan förhoppningsvis delvis lösa vissa av de problem som uppmärksammas i detta projekt. Branschriktlinjerna och kriterierna för varningsmärkning är mycket viktiga fram till dess att EU-lagstiftning på området är beslutad.

Kontrollmyndigheter och företag uppmärksammas på att kontroll av märkning och allergener är särskilt viktigt genom framförallt ett av de så kallade operativa målen för livsmedelskontrollen för 2017-2019.

Konsumentråd/information

Nytt råd

Det kan vara befogat för personer med svår mjölkallergi att undvika att äta choklad och chokladprodukter. Personer med svår mjölkallergi bör diskutera detta med läkare eller dietist.

Motiv:

Sammanfattningsvis motiveras rådet med att Livsmedelsverket anser att det inte är acceptabelt att svårt mjölkallergiska konsumenter riskerar att drabbas av potentiellt allvarliga allergiska reaktioner så frekvent som kan ske i dagsläget. Tills det har skett en förbättring, anser Livsmedelsverket därför att konsumenter med svår mjölkallergi ska informeras om denna risk och att, i samråd med vården, överväga att undvika choklad och chokladprodukter. Specifika motiv:

- Den nordiska studien visade att 41 % (7 av 17) av de analyserade choklad/konfektyr-produkterna utan mjölk i ingrediensförteckningen och utan ”kan innehålla spår av mjölk”-märkning innehöll mjölkprotein. Halterna var så höga (54-2620 mg/kg) att den dos som orsakar reaktion hos 10 % av allergikerna överskreds. Detta innebär att fler än 9000 mjölkallergiska barn och vuxna i de nordiska länderna riskerar att reagera på var fjärde undersökt produkt.
- Livsmedelsverkets register visar att odeklarerad mjölk är den vanligaste orsaken till oväntade allergiska reaktioner mot livsmedel (7).
- En intervjuundersökning som Livsmedelsverket genomfört visar att omkring 600 000 svenskar årligen drabbas av oväntade allergiska reaktioner (6).
- Vid en avstämning med hälso- och sjukvården menade de läkare/dietister som svarade att råd till mjölkallergiker om att undvika chokladprodukter bör anpassas till individen och ges i samråd med läkare eller dietist.

Råd och information som kvarstår

Är du allergisk eller överkänslig, läs alltid ingrediensförteckningen noga. Det gäller även livsmedel du handlar ofta eftersom innehållet kan ändras.

Om du är allergisk mot ett visst allergen kan du behöva undvika livsmedel som är märkta med ”kan innehålla spår av” det allergen du är allergisk mot, eftersom halterna kan variera från obefintliga till mycket höga. Var extra uppmärksam på choklad- och bageriprodukter där Livsmedelsverket i en undersökning har hittat höga halter av mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt.

”Kan innehålla spår av” är en varningsmärkning och i dagsläget finns det inte några gränsvärden för produkter med denna märkning. Undersökningar har visat att halterna av allergen kan variera från obefintliga till mycket höga och samma produkt kan innehålla olika halter vid olika tillfällen.

Motiv:

Livsmedelsverket anser att det är befogat att råda allergiker att undvika livsmedel som är märkta med ”kan innehålla spår av” och att särskilt ange choklad- och bageriprodukter som riskprodukter när det gäller mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt eftersom:

- ”Kan innehålla spår av” är en varningsmärkning. Om branschriktlinjerna följs finns således en risk för att sådana halter allergen kan förekomma i livsmedlen som utgör en risk för allergiker.
- Det saknas gränsvärden för produkter med ”kan innehålla spår av”-märkning, och arbetet inom kommissionen med att ta fram lagstiftning beräknas ta flera år.
- Resultaten från det nordiska projektet visade att mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt förekom i en stor andel av de undersökta ”kan innehålla spår av”-märkta choklad/konfektyr- och bageriprodukterna (15-53 %). De högsta uppmätta halterna var så höga att de utgör en risk för 50 % av allergikerna. Detta motsvarar att 17 000, 135 000 respektive 45 000 svenskar riskerar att reagera på de högsta uppmätta halterna av mjölk, hasselnöt respektive jordnöt.

- Vi har inte någon kunskap om halterna av allergen i ”kan innehålla spår av”-märkta produkter ur andra produktkategorier än de som undersökts i det Nordiska projektet.
- Ett råd om att undvika varningsmärkta produkterna kan bidra till att risken för att drabbas av en oväntad allergisk reaktion minskar. En intervjuundersökning som Livsmedelsverket genomfört visar att omkring 600 000 svenskar årligen drabbas av oväntade allergiska reaktioner (6).
- Mjölk, nötter och jordnötter tillhör de livsmedel som är de vanligaste orsakerna till allergiska reaktioner i Europa.
- Vid en avstämning med hälso- och sjukvården menade de läkare/dietister som svarade att råd till allergiker om att undvika ”kan innehålla spår av”-märkta produkter bör anpassas till individen och att personer med svår allergi bör informeras om riskerna med mjölk, nötter och jordnötter. Dock pekade de svarande även på svårigheterna med att utreda allergikers känslighet på grund av brist på kunskap i primärvården, bristande resurser i allergispecialistvården och ojämlik allergivård i landet. Livsmedelsverket anser därför att det är befogat med ett generellt råd till alla allergiker. Genom att rådet formuleras ”*kan du behöva undvika...*” indikeras dock att personer med en allergi som ger lätta besvär vid hög exponering eventuellt kan bortse från ”kan innehålla spår av”-märkningen. Detta bör dock ske efter avstämning med vården. Genom denna formulering kan det förhindras att allergiker undviker onödigt många livsmedel.

Övrigt

Datum för beslut om godkännande

Livsmedelsverket 23 maj 2017

Jan Sjögren

Avdelningschef
Avdelningen för Support, Område Livsmedelskontroll

Referenser

1. Undeclared allergens in food – Food control, analyses and risk assessment. Nordiska ministerrådet 2016.
2. EFSA Panel on Dietetic Products, N.a.A.N., Scientific Opinion on the evaluation of allergenic foods and food ingredients for labelling purposes. EFSA Journal 2014;12(11):3894, 2014.
3. Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet
4. Europaparlamentet och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien (hygienförordningen).
5. Bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 av den 25 oktober 2011 om tillhandahållande av livsmedelsinformation till konsumenterna, och om ändring av förordningarna (EG) nr 1924/2006 och (EG) nr 1925/2006 samt om upphävande av vissa direktiv.
6. Livsmedelsverket, Livsmedelsincidenter- kvantitativ undersökning om konsumentbeteenden. 2013.
7. Undeclared milk, peanut, hazelnut or egg - guide on how to assess the risk of allergic reactions in the population. Livsmedelsverkets rapport 17/2015.
www.livsmedelsverket.se.
8. Versluis A et al. Frequency, severity and causes of unexpected allergic reactions to food: a systematic literature review. Clin Exp Allergy 2015;45:347-67.
9. Socialstyrelsen. Tillståndet och utvecklingen inom hälso- och sjukvård samt tandvård. Lägesrapport 2016. www.socialstyrelsen.se.

Bilaga 1

Tidigare råd och information till allergiker på Livsmedelsverkets webbplats:

Är du allergisk eller överkänslig, läs alltid ingrediensförteckningen noga. Det gäller även livsmedel du handlar ofta eftersom innehållet kan ändras.

Det finns i dagsläget inga gränsvärden för produkter som är märkta med "Kan innehålla spår av...". Ibland kan det vara obefintliga halter och ibland högre halter. Mycket höga halter av mjölkprotein, jordnöt och hasselnöt har påvisats i chokladprodukter. Du bör därför undvika produkter där det står "Kan innehålla spår av" det du inte tål.



Livsmedelsverket

Uppsala Hamnesplanaden 5, SE-751 26

www.livsmedelsverket.se